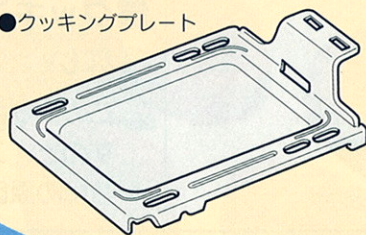
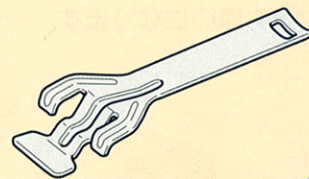
リンナイ

Rinnai

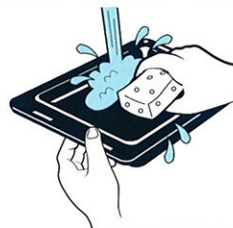
水無両面焼用
クッキングプレート RCP-48V

COOKING BOOK

●グリル皿には水を入れないで使用してください。
●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除する

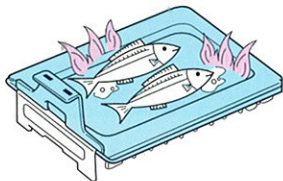
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。

脂を取り除く

⚠注意

■クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。

■クッキングプレートを取り出すときは付属のハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。
必ず付属のハンドルを使って取り出してください。

■調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

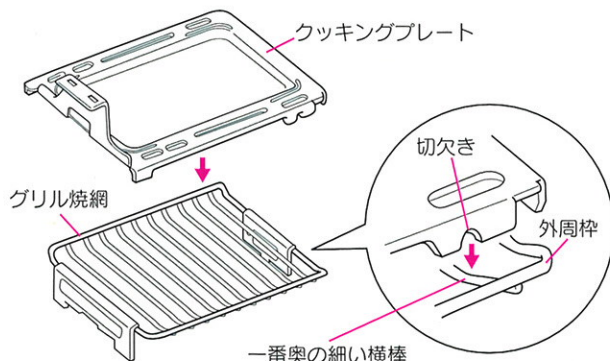
■クッキングプレートをコンロで使用しない

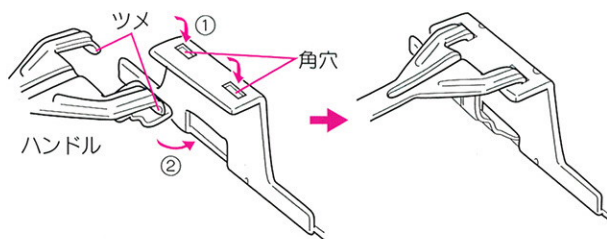
このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
故障の原因になります。

使いかた

（グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。）

●クッキングプレートのセット

図のようにグリル焼網の一番奥の細い横棒にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。

●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします。（図中②）
そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。

お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色（黒ずみ等）の原因になります。

予　熱	火　力		時　間
	上火	下火	
なし	弱	弱	8分

(材料ののせかた)

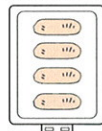
スイートポテト

材料

- さつまいも(約160g) ―― 2本
- Ⓐ
  - 砂糖 ―― 30g
  - 無塩バター ―― 10g
  - 卵黄 ―― 1/2個
  - 生クリーム ―― 大さじ1 1/2
  - 牛乳 ―― 50cc
  - バニラエッセンス ―― 少々
- ドリュウル
  - 卵黄 ―― 1/2個
  - みりん ―― 小さじ1
- アルミケース(スイートポテト型) ―― 4個

1. さつまいもは、コンロで蒸しておき、皮をむいて熱いうちに裏ごしします。
2. 鍋にⒶと裏ごししたさつまいもを入れて、弱火にかけよく練ります。
3. アルミケースに2を詰め形を整え、表面にドリュウルをぬりプレートにのせ〈上火:弱、下火:弱で8分〉焼きます。

予　熱	火　力		時　間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約2分	強	強	約4分

(材料ののせかた)

ピッツア

材料

〈ピッツア約3枚分〉

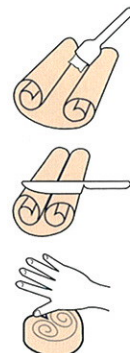
- 強力粉 ―― 50g
- 薄力粉 ―― 50g
- ドライイースト ―― 3g
- 塩 ―― 1g
- オリーブオイル ―― 20cc
- 水 ―― 50cc
- オリーブオイル、ピザソース、ピザ用チーズ

玉ねぎの薄切り、ピーマンの輪切り、じゃがいものスライス、サラミのスライスなどお好みの具を。

1. 強力粉と薄力粉をボールに入れ、塩を加えて軽く混ぜます。
2. 1にドライイーストを入れます。さらに、オリーブオイルを少しずつたらしながら入れ、続いて水を一気に加えます。
3. 生地がまとまったら、平らな台に取り手のひらで押すようにこねます。
4. さらに、90度ずつ回しながら手前に折り込んでは練ります。これを何度も繰り返し、生地の表面がなめらかになるまで練ります。
5. ひとまとめに丸めたら、ボールに入れラップをかけ室温で25〜30度で約1時間ほどねかせ発酵させる。(発酵後の生地は2〜3倍ほどに膨らみ、指でガス抜きをします。)
6. 発酵した生地を3等分し(1個約50g)、プレートの大きさまで麺棒で伸ばします。
7. 伸ばした生地にオリーブオイルを塗ります。次にピザソースを広げお好みの具とチーズをのせます。
8. 〈上火:強、下火:強で約2分〉予熱した後、プレートの上にのせた生地をのせ〈上火:強、下火:強で4分〉焼きます。

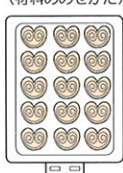
パイ(パルミエ)

材料	
パイシート(市販のもの)	1枚
グラニュー糖	適宜
卵	1/2個
アルミはく	

1 パイシートをひろげ卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
2 そのまま両端からゆるくすき間をつくるように巻き、卵をぬって両方を合わせます。
3 冷蔵庫で5分間ねかせて1㎝幅に切り、切り面を手で軽くおさえ表面に卵を薄くぬります。
4 プレートにバターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに3をのせます。
5 4のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約3分〉焼いた後アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱で約2分〉焼きます。
6 出来上がったパイに、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分

↓

火力		時間
上火	下火	
強	弱	約2分

(材料ののせかた)

ロッククッキー

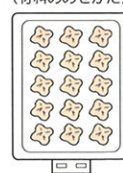
材料	
〈約30個分〉	
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
バニラエッセンス	少々
板チョコ	50g
クルミ	20g
薄力粉	100g
アルミはく	

1 卵とバターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2 チョコレートとクルミは荒く刻んでおきます。
3 バターをクリーム状に練り砂糖を2〜3回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
4 卵を割りほぐし入れ、バニラエッセンスを加えさらに泡立て器で全体をよく混ぜます。1の粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ2を入れて軽く混ぜます。
5 バターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに4をスプーンで形を整えながらのせます。
6 5のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約4分〉、アルミはくをとり、〈上火:弱、下火:弱で約3分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約4分

↓

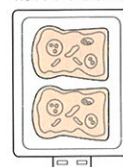
火力		時間
上火	下火	
弱	弱	約3分

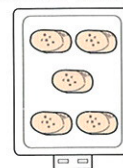
(材料ののせかた)

ピザトースト

材料	
食パン(6枚切)	2枚
サラミ ピザ用ソース ピザ用チーズ ピーマン	などお好みの具を

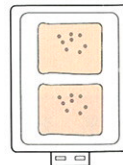
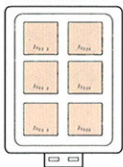
1 食パンにピザ用ソースをぬり、お好みの具をのせてピザ用チーズをかけます。
2 1をプレートにのせ〈上火:強、下火:強で約4分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約4分

(材料ののせかた)

※食パンのかわりにフランスパンを使ってもよいでしょう。

(フランスパンの場合)

トースト

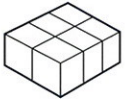
1 〈上火:強、下火:強で約1分〉予熱したプレートに食パンをのせ〈上火:弱、下火:強で約3分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約1分	弱	強	約3分

(材料ののせかた)

土佐豆腐

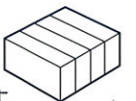
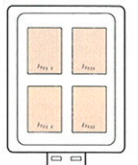
材料		
	豆腐	1丁
	薄力粉	適宜
	卵	1個
	糸がきかつお	適宜
	サラダ油	大さじ1
Ⓐ	だし汁	200cc
Ⓐ	うすくちしょうゆ	30cc
Ⓐ	みりん	大さじ2
Ⓐ	塩	少々
Ⓐ	酒	大さじ1

1 豆腐の水気をきって、6個に切っておきます。
2 1に薄力粉、卵、糸がきかつおをつけます。
3 プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから2をのせ、サラダ油大さじ1をかけて〈上火:弱、下火:強で約5分〉焼きます。
4 Ⓐを一煮立ちさせてかけ汁をつくります。
5 お好みに応じて、青じそのせん切り、おろし生姜、かいわれ菜をそえます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	弱	強	約5分

(材料ののせかた)

豆腐ステーキ

材料		
	豆腐	1丁
	塩、こしょう	少々
	片栗粉	適宜
	サラダ油	大さじ1/2
きのこソース	きのこ類(しめじ、えのきだけ、生しいたけ)	適宜
きのこソース	赤唐辛子	1本
きのこソース	にんにく	1/2かけ
きのこソース	水	100cc
きのこソース	サラダ油	大さじ1½
きのこソース	しょうゆ	小さじ2
きのこソース	オイスターソース	小さじ1
きのこソース	片栗粉	適宜
きのこソース	水	適宜
きのこソース	砂糖、塩、こしょう	少々

1 豆腐の水気をきって、4個に切っておきます。
2 きのこ類を適当な長さに切り、にんにくは薄切りにします。赤唐辛子は水につけておきます。
3 器にスープの素を入れ、水、しょうゆ、オイスターソース、酒、砂糖を加えて混ぜ合わせます。片栗粉は水で溶きます。
4 フライパンにサラダ油を入れにんにく、赤唐辛子、きのこ類を炒めます。そこへ3のたれを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
5 豆腐に塩、こしょうをふってから片栗粉をまぶします。
6 プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから5をのせ、サラダ油大さじ1/2をかけて〈上火:強、下火:強で約5分〉焼きます。
7 出来上がったら4をかけます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約5分

(材料ののせかた)

ココット

材料	
ほうれん草	1把
ベーコン	3枚
卵	4個
塩、こしょう	少々
アルミケース	6個

1 フライパンでほうれん草とベーコンを炒め、塩、こしょうで味付しておきます。
2 アルミケースに1を入れ、とき卵を流し込みます。
3 2をプレートにのせ〈上火:強、下火:弱で約5分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約7分

(材料ののせかた)